



FEM e varietà resistenti per il Trentino



Dal miglioramento genetico della vite messo a punto da FEM un concreto contributo alla viticoltura "green"

Sulla strada della viticoltura sostenibile

Oggi la sfida più grande che l'agricoltura deve affrontare è la necessità di rendere sostenibile le coltivazioni da un punto di vista economico, sociale ed ambientale. A tale sfida la FEM sta rispondendo con diversi strumenti, uno dei quali è il miglioramento genetico delle principali coltivazioni presenti nel Trentino: vite, melo e piccoli frutti.

Il miglioramento genetico della vite è un'attività da sempre presente nella storia di questa istituzione. Con l'interpretazione del genetista Rebo Rigotti (quest'anno ricorrono i 50 anni dalla sua scomparsa) e dei suoi collaboratori è stata ripresa negli anni Ottanta da Attilio Scienza e dai suoi collaboratori, e portata avanti dall'Unità di miglioramento genetico della vite coordinata da Marco Stefanini.

La FEM ha già iscritto, nel 2014, al Registro nazionale delle varietà da vino quattro varietà: IASMA ECO 1 e IASMA ECO 2 - ottenuti dall'incrocio Teroldego X Lagrein - e IASMA ECO

3 e IASMA ECO 4 - ottenuti dall'incrocio di Moscato Ottonel X Malvasia bianca di Candia aromatica. Nel 2020 sono state iscritte le varietà Termantis e Nermantis, ottenute dall'incrocio tra Teroldego e Merzling, Valnosia, ottenuto dall'incrocio Nosiola X Bianca e Charvir incrocio tra Merzling X Fr 996-46. Queste varietà hanno evidenziato durante la loro selezione caratteri di buona tolleranza ai funghi più pericolosi per la vite permettendo una riduzione sensibile di trattamenti.

Ogni anno tutto il personale dell'Unità genetica e miglioramento genetico della vite è impegnato a realizzare gli incroci che prevedono oltre 80 combinazioni. Durante l'anno si fanno germinare e allevare circa 10 mila sementali sottoposti a selezione fenotipica, eliminando le piante che si ammalano dopo un'infezione in ambiente ottimale per lo sviluppo dei funghi; i genotipi ottenuti da incroci tra diversi genotipi portatori di diverse fonti di resistenza sono sotto-

posti ad analisi della presenza dei marcatori correlati alle diverse resistenze e utilizzati come genitori del futuro. Nei prossimi anni ci sono oltre 250 genotipi in fase di selezione qualitativa sulla produzione in vigna e sul vino; tra questi vitigni si potranno iscrivere al Registro nazionale delle varietà da vino le prossime varietà da mettere a disposizione dei viticoltori trentini e non solo.

Il valore di questo lavoro è quello di poter mettere a disposizione nuove varietà con caratteri di tolleranza alle principali malattie fungine e verso malattie che emergono dopo la riduzione sensibile (-70%) dei trattamenti necessari, oltre a valutare nelle condizioni climatiche attuali il comportamento viticolo-enologico di genotipi che possono essere utilizzati in vigneti in prossimità di siti sensibili, quali case, scuole, piste ciclabili, corsi di acqua superficiali o per chi coltiva superfici con forti pendenze a conduzione manuale.

Concluso il progetto "VEVIR" coordinato da CIVIT

Varietà promettenti per il Trentino

Il progetto V.E.V.I.R, nato nel 2017 per valutare il potenziale enologico di varietà di vite resistenti alle principali malattie fungine, è terminato con la vendemmia 2020. Il lavoro, coordinato da CIVIT-Consortio Innovazione Vite, si è avvalso del supporto tecnico-scientifico della Fondazione Mach e della collaborazione con alcuni importanti attori del mondo produttivo trentino: Cavit, Mezzacorona, Cantina di Lavis e Cantine Ferrari. Oltre 30 varietà di vite, provenienti dall'Istituto di Friburgo, dall'Università di Pècs e dal programma di miglioramen-

to genetico della Fondazione Mach, sono state oggetto di studio dal punto di vista agronomico e dal punto di vista enologico. I ricercatori hanno valutato, in particolare, l'adattamento alle varie situazioni pedo-climatiche in Trentino, il grado di tolleranza ad alcuni dei principali patogeni della vite e hanno confrontato le microvinificazioni, processate secondo un preciso protocollo standardizzato. Un'attenzione particolare è stata riservata anche al potenziale per quanto riguarda la produzione di vino base spumante, vista l'importanza che ricopre il comparto

spumantistico in provincia di Trento. Sono state individuate le 11 varietà più idonee alla coltivazione sul territorio provinciale (schede descrittive nelle pagine successive). Possiamo affermare che i risultati ottenuti dal progetto sono molto incoraggianti e il livello qualitativo raggiunto dai vini decisamente interessante. Questi nuovi vitigni rappresentano un'opportunità concreta per un calo significativo del numero dei trattamenti fitosanitari che porta giovamento all'ambiente, alle tasche dei viticoltori e alla salute dei consumatori.

Il punto sulla normativa relativa agli impianti di varietà resistenti

La legislazione vitivinicola

La coltivazione di un vigneto è legata ad una autorizzazione all'impianto, sia esso ex novo che reimpianto rilasciata in Trentino dal Servizio Agricoltura Pat. Quando il viticoltore è in possesso dell'autorizzazione all'impianto, non ha comunque il permesso di coltivare qualsiasi cultivar. Infatti, le varietà impiegabili devono essere iscritte nel Registro nazionale e ricevere la validazione alla coltivazione da parte dell'ente pubblico territoriale. Le varietà idonee in Pat sono classificate come "raccomandate" se possono rivendicare la

DOP; "consigliate" o in "osservazione" se possono rivendicare solo l'IGP. Tutte le cultivar provenienti da incroci interspecifici (varietà resistenti) rientrano tra quelle "in osservazione" e ad oggi sono: Bronner, Johanniter, Termantis, Muscaris, Nermantis, Pinot Regina, Charvir, Solaris, Valnosia, Souvignier Gris, Helios, Pålma e Sevar. Tutte le altre varietà resistenti non sono attualmente ammesse alla coltivazione.

Il vino ottenuto dalle varietà interspecifiche "in osservazione" può essere commercializzato come vino generico

oppure come IGP generico o rivendicando il nome della varietà, ma non può essere venduto o tagliato con vini a Denominazione di origine (DOC o DOCG).

Il divieto di commercializzare il vino ottenuto dai vecchi ibridi produttori diretti ha portato il legislatore a limitare a soli 15 mg/L la presenza nel vino degli antociani diglicosidici. Un limite di legge molto stretto, ma non nel caso delle varietà resistenti riconosciute in Trentino, Pinot regina, Nermantis e Termantis. Queste varietà non producono diglicosidi, aspetto che apre la strada al loro pieno utilizzo in molti vini.

Alla scoperta delle caratteristiche agronomiche ed enologiche delle varietà più promettenti del progetto VEVIR

Varietà resistenti

La moltiplicazione e la commercializzazione di Termantis, Nermantis, Valnosia, Charvir (vitigni selezionati dalla Fondazione Edmund Mach) e delle due varietà provenienti dall'Ungheria (Pinot Regina e Pálma) è stata affidata in esclusiva ai vivaisti associati ad AVIT- Consorzio Vivaisti Viticoli Trentini. Inoltre, i vivaisti del Consorzio mettono a disposizione dei viticoltori anche altre varietà resistenti (Souvignier gris, Bronner, Solaris...). Elenco associati AVIT disponibile sul sito: vivaistitrentini.it/soci/

Consorzio Innovazione Vite

Il Consorzio CIVIT, nato nel 2012, ha come obiettivo la generazione di innovazione nel settore della viticoltura ed unisce il Consorzio Vivaisti Viticoli Trentini (AVIT) e la Fondazione Edmund Mach (FEM).

AVIT rappresenta la quasi totalità dei vivaisti viticoli trentini, che attualmente hanno raggiunto i 14 milioni di innesti all'anno.

FEM rappresenta una delle massime espressioni della ricerca a livello internazionale in campo agricolo.

CIVIT si propone, pertanto, come anello di congiunzione tra ricerca e produzione. Tanti gli ambiti della ricerca vivaistico-viticola a cui CIVIT sta lavorando: dalla selezione clonale, al miglioramento genetico e alla valorizzazione di varietà innovative.

Nermantis (F22P10)



Varietà a bacca rossa, geneticamente è il "fratello" del Termantis, essendo nato dal medesimo incrocio (Teroldego x Merzling), però fenotipicamente è differente. Tolleranza a peronospora ed oidio. Germoglia nello stesso periodo del Termantis (104 giorni dall'inizio dell'anno).



In collina matura nell'ultima decade di settembre. Il grappolo è piuttosto compatto, ma non è suscettibile nei confronti dei marciumi. Ha una buona produttività,

raggiungendo su guyot un peso di circa 200 g.



Alto contenuto antocianico e polifenolico (colore rubino molto intenso); note olfattive floreali di viola e frutta rossa; buona struttura in bocca con piacevole persistenza tannica e struttura acidica equilibrata.



Consigliabili 2 trattamenti in pre e post fioritura ed un ultimo intervento in post vendemmia per ridurre la pressione di peronospora ed oidio.

Termantis (F22P09)



Varietà a bacca rossa con una buona tolleranza a peronospora ed oidio, ottenuto incrociando il Teroldego con il Merzling. Germoglia 104 giorni dall'inizio dell'anno.



Matura alle condizioni pedoclimatiche del fondovalle trentino verso la metà di settembre. Il grappolo ha una morfologia simile a quella del genitore nobile Teroldego e raggiunge su pergola i 350 g di peso. Leggermente più spargolo del "fratello" Nermantis.



Elevata componente antocianica (colore rubino molto intenso porpora violaceo impenetrabile); al naso note di frutta rossa; in bocca in vini sono di buona struttura con piacevole persistenza tannica e struttura acidica equilibrata, adatto anche all'invecchiamento.



Consigliabili 2 trattamenti in pre e post fioritura ed un ultimo in post vendemmia per diminuire la pressione di peronospora ed oidio.

Valnosia (F26P92)



Varietà a bacca bianca, frutto dell'incrocio tra Nosiola (tipico vitigno autoctono trentino) e Bianca, genotipo originario dell'Est Europa, che conferisce un buon livello di resistenza a peronospora ed oidio. Valnosia germoglia precocemente a 103 giorni dall'inizio dell'anno.



In fondovalle, a San Michele all'Adige, mediamente è maturato nell'ultima decade di agosto. Il grappolo è piuttosto spargolo.



Varietà adatta alla produzione di vini eleganti bianchi freschi e leggeri; al naso i vini sono caratterizzati da leggere note floreali con delicati sentori agrumati e di frutta tropicale; in bocca buona acidità e sapidità. Varietà adatta per la possibile produzione di vini spumanti con rifermentazione in autoclave.



Consigliabili alcuni trattamenti fitosanitari (3-4) a seconda dell'andamento stagionale e del microclima.

Charvir (F23P65)



Incrocio a bacca bianca, tra due parentali resistenti, ovvero Merzling e un altro vitigno sperimentale dell'Istituto di Friburgo. L'epoca di germogliamento si aggira attorno al 109° giorno dall'inizio dell'anno.



In fondovalle, a San Michele all'Adige, mediamente ha una maturazione media simile a Riesling.



Possiede una interessante struttura acidica; i vini hanno un aroma varietale tendenzialmente

neutro tuttavia con buone note fruttate; al palato buona sapidità, struttura ed eleganza. Varietà adatta alla produzione di vini bianchi freschi e leggeri e di basi spumante.



Consigliabili 3 trattamenti fitosanitari a seconda dell'andamento stagionale e delle condizioni climatiche, in cui viene messa a dimora questa varietà.

Palma



Vitigno a bacca bianca, ottenuto in Ungheria per incrocio tra parentale maschile VHR3082-1-42 e parentale femminile Petra.



Il grappolo è medio-corto e nonostante sia tendenzialmente compatto non soffre i marciumi. Matura circa 20 giorni dopo allo Chardonnay.



Vitigno caratterizzato da elevata acidità tartarica dei mosti e tendenzialmente bassi contenuti di potassio, indicato per la produzio-

ne di vini bianchi freschi e di vino base spumante in relazione alla buona tenuta acidica. I vini hanno un aroma varietale tendenzialmente neutro tuttavia con buone note fruttate fermentative; acidità importante.



Consigliati 3/4 interventi da inizio fioritura ad ingrossamento acini con prodotti efficaci contro black rot, mentre possiede una buona resistenza contro peronospora ed oidio.

Pinot Regina



Vitigno tollerante a peronospora ed oidio, proveniente dal programma di miglioramento genetico dell'Università di Pécs in Ungheria. È frutto dell'incrocio tra Pinot Nero x (Petra x BC4).



Ha un'epoca di maturazione che si assesta 7 giorni dopo a quella dello Chardonnay.



Adatto alla vinificazione in rosso, i vini presentano un colore scario tuttavia con tonalità violacee

gradevoli, il profilo aromatico con note di ciliegia e frutta rosa ricorda quello del Pinot Nero. In relazione alla buona struttura acidica è potenzialmente interessante per la produzione di basi spumante, anche in rosato.



Consigliabili 3/4 interventi da inizio fioritura ad ingrossamento acini con prodotti efficaci contro black rot (negli areali dove è presente questo fungo patogeno).

Souvignier Gris



Vitigno a bacca rosa, creato nel 1983 dall'Istituto di Ricerca di Friburgo incrociando il Seyval con lo Zaehringer. Presenta un'ottima vigoria ed un portamento eretto.



Il grappolo è di medio-grandi dimensioni, tendenzialmente spargolo. L'epoca di maturazione è simile a quella del Pinot Grigio.



Varietà adatta alla produzione di vini bianchi fruttati anche longevi. I vini presentano aroma fruttato e

leggeri sentori floreali e balsamici; in relazione alla tecnica enologica adottata il potenziale aromatico varietale permette di ottenere vini con note di pompelmo rosa e frutta tropicale. Il gusto è caratterizzato da acidità fine, spiccata sapidità e una buona persistenza.



Consigliabili 3 trattamenti fitosanitari a seconda dell'andamento stagionale e del microclima. Ottima resistenza alla peronospora e buona resistenza all'oidio.

Solaris



Incrocio a bacca bianca, ottenuto tra Merzling e un altro vitigno sperimentale dell'Istituto di Friburgo, il Geisenheim 6493.



Ha un peso del grappolo modesto. Matura molto precocemente, circa due settimane prima di Chardonnay.



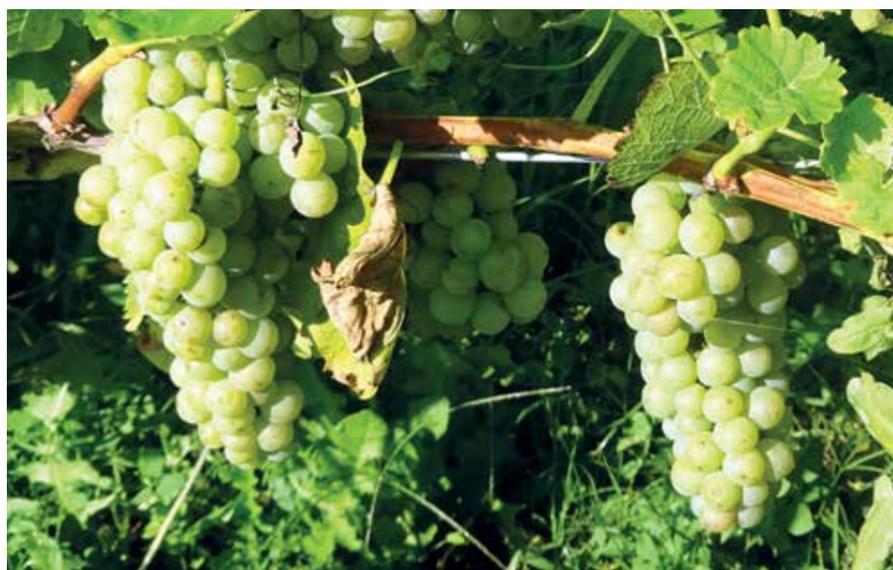
Varietà molto precoce tuttavia con discreta tenuta acidica dei mosti. Si ottengono vini di colore giallo-verde, con aromi fruttati (mela, banana) e di frutta secca (nocciole); i vini da uve coltivate a quote superiori ai 600 m s.l.m. evidenziano sentori



floreali (fiori bianchi). Al palato i vini hanno buona acidità e freschezza e risultando piacevoli. Possedendo una buona acidità è indicato anche per la spumantizzazione, tuttavia da valutare in relazione agli importanti accumuli zuccherini.

Consigliabili fino a 3 trattamenti fitosanitari a seconda dell'andamento stagionale e delle condizioni climatiche. Ottima resistenza alla peronospora, meno all'oidio.

Muscaris



Vitigno a bacca bianca, ottenuto nel 1987 dall'Istituto di Ricerca di Friburgo in seguito ad un incrocio Solaris per Moscato Bianco.



Ha un'epoca di maturazione precoce, che si colloca circa 10 giorni prima di Chardonnay.



Varietà caratterizzata dalla buona dotazione terpenica. I vini manifestano una aromaticità floreale simile a quella delle della famiglia delle Malvasie. Spiccano anche sentori di noce moscata e agrumi. Al palato i vini sono cor-



posi caratterizzati da una buona freschezza acidica. In relazione alla buona acidità è possibile valutarne l'impiego per la produzione di vini frizzanti o spumanti aromatici.

Mostra un'ottima resistenza alla peronospora e all'oidio.

Johanniter



Vitigno a bacca bianca, ottenuto nel 1968 da Johannes Zimmermann presso l'Istituto di Ricerca di Friburgo. È un incrocio tra il Riesling e il Freiburg 589-54.



Presenta un grappolo piuttosto compatto. In riferimento allo Chardonnay matura circa 6 giorni prima.



I vini sono fruttati (mela, banana) e presentano un giusto equilibrio acidico. All'assaggio emergono note di mela, pera e mandarino;



in relazione alla tecnica enologica adottata il potenziale aromatico varietale permette di ottenere vini con note di pompelmo rosa e frutta tropicale. Ha una buona attitudine anche come base spumante.

Consigliabili 3 trattamenti fitosanitari a seconda dell'andamento stagionale e del microclima in cui viene messa a dimora questa varietà. Possiede una buona resistenza alla peronospora e all'oidio. Tollera poco il black rot.

Bronner



Vitigno a bacca bianca, ottenuto nel 1975 dall'Istituto di Ricerca di Friburgo. È frutto dell'incrocio tra il Merzling e il Geisenheim 6494.



Epoca di maturazione media, simile a Chardonnay.



Varietà che permette di ottenere vini fruttati (mela verde, banana), talvolta con sentori di fieno, tabacco e miele (Riesling), in relazione alla tecnica enologica adottata il potenziale aromatico varietale



permette di ottenere vini con note di pompelmo rosa e frutta tropicale. In bocca i vini risultano snelli poco grassi con buona acidità e sapidità. Ha una buona attitudine anche come base spumante.

Consigliabili 3 trattamenti fitosanitari a seconda dell'andamento stagionale e del microclima in cui viene messa a dimora questa varietà. Possiede un'ottima resistenza alla peronospora e buona resistenza all'oidio.